38e Année. — Tome LXXIV. N° 1914 Paris, 5 Mars 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

REGION VITICOLE DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

Géographie

La production des grands vins blancs du Bordelais a été, de tout temps, localisée dans la région qui s'étend sur les deux rives de la Garonne, au sud de Bordeaux, depuis les abords immédiats de cette ville jusqu'aux alentours de Langon.

Sur la rive gauche, les « *Graves* » comprennent tout le territoire suburbain, remontant jusqu'à la jalle de Blanquefort pour descendre aux confins du pays de Sauternes. Les Graves donnent, en même temps que des vins rouges remarquables — comme ceux de Haut-Brion —, des vins blancs *secs* doués d'une sève caractéristique.

Grâce à une cueillette plus soignée, la région de « *Sauternes* » et de « *Barsac* » récolte des vins tout aussi bouquetés, mais plus *liquoreux*, dont le grand cru exceptionnel de « Château-Yquem » est le type le plus achevé. Elle comprend seulement cinq communes, où figurent les crus jugés dignes, en 1855, d'une classification spéciale. Quelques communes des cantons de Langon et de Podensac produisent des vins très fins et *moelleux* qui, sans jouir du bénéfice de l'appellation *Sauternes*, se rapprochent de leurs grands voisins. Les plus appréciés sont ceux de « *Saint-Pierre-de-Mons* » et ceux de « *Cérons* ».

Sur la rive droite de la Garonne, les « Côtes » qui bordent le fleuve et ses petits affluents constituent une exposition privilégiée, dont les habitants ont, depuis longtemps, tiré un excellent parti. Au XVIIIe siècle, les Hollandais s'approvisionnaient de préférence dans cette contrée, et, au commencement du siècle suivant, l'œnologue A. Jullien, auteur de la « Topographie de tous les vignobles connus », classait les deux communes de « *Sainte-Croix-du-Mont* » et de « *Loupiac* » au même rang que les deuxièmes et troisièmes crus de Sauternes et de Bommes. Ces deux localités sont les plus réputées ; mais ce ne sont pas les seules.

C'est dans cette région qu'ont été accomplis, au moment de la reconstitution

post-phylloxérique, les efforts les plus méritoires pour améliorer à la fois la qualité des vins blancs et les procédés de culture. Ces efforts ont été couronnés de succès. Aussi la Commission mixte de viticulteurs et de négociants chargée d'appliquer, dans la Gironde, la loi du 6 mai 1919, décida-t-elle, à l'unanimité de ses membres, de détacher de l'Entre-Deux-Mers, auquel elles appartenaient géographiquement, 24 communes (16 du canton de Cadillac, 5 de Créon et 3 de Saint-Macaire), pour former la région des « Grands vins blancs de la rive droite ». Elle comporte un front de 25 kilomètres tourné vers le Sud et le Sud-Ouest, et s'étend de « *Cambes* » à *Saint-Maixent* » inclusivement. L'ensemble en est couramment désigné sous le nom de « Grande Côte de Bordeaux ».

Géologie

Tous les grands vignobles blancs du Bordelais reposent sur un sol de formation exclusivement tertiaire.

Les alluvions, anciennes ou modernes, sont réservées aux cépages rouges, qui produisent un vin ordinaire coloré et généreux, habituellement consommé

Fig. 5.607. — Sainte-Croix-du-Mont.

sur place. Dans l'arrière-côte, où, à côté des terres fortes, règnent les sols silico-argileux des boulbènes, on a surtout planté des cépages blancs à grand rendement.

La plus grande partie de la rive gauche est de l'étage pliocène. Le terrain s'élève progressivement et régulièrement depuis la rivière jusqu'à la rencontre de la région boisée des Landes girondines, tandis que la rive droite est consti-

tuée par une falaise rocheuse, offrant l'aspect d'une série de bastions qui, en certains points, baignent presque dans la Garonne.

Toutes les Côtes et le noyau du Haut-Sauternes appartiennent au miocène. Le sol, de nature argilo-calcaire, y est un mélange de calcaire à astéries et de molasse de l'Agenais. A Sainte-Croix-du-Mont et à Saint-Maixent, on rencontre des marnes provenant de la décomposition de bancs d'huîtres fossiles.

Sur les terrasses de la rive droite, au voisinage du limon des plateaux, l'argile à graviers forme des couches de profondeur variable.

D'une manière générale, les sols dit de « Graves » sont plutôt maigres, mais s'égouttent bien et sont faciles à travailler. Les « Côtes » sont, au contraire, très fertiles, mais moins maniables, surtout au printemps.

Climatologie

Grâce au voisinage du « Gulf-Stream », qui longe la Côte d'Argent, le climat girondin est essentiellement tempéré. Il convient admirablement à la vigne.

Les hivers y sont peu rigoureux, et les grands froids, lorsqu'il en survient, y sont de courte durée. Le printemps est habituellement doux et humide. Lorsque la vigne débourre tôt, elle est exposée à subir, en avril et mai, des gelées par rayonnement, qui causent fréquemment beaucoup de mal aux bourgeons.

L'été est chaud sans excès, sauf dans le cas où le vent souffle du Sud ; mais ce vent apporte des orages qui se résolvent en pluies bienfaisantes et sont, malheureusement, parfois accompagnés de chutes de grêle. L'automne est généralement sec et ensoleillé. A partir de la mi-août, des brouillards nocturnes, qui persistent assez avant dans la matinée, s'élèvent de la vallée de la Garonne. On leur attribue une action très efficace sur la perfection de la maturité du fruit, qu'ils assouplissent, et sur le développement de la pourriture noble.

Histoire

La vigne est cultivée, dans le pays bordelais, de temps immémorial.

Les documents que nous possédons sur les derniers siècles nous apprennent qu'elle n'y tenait pas la place prépondérante qu'elle y occupe actuellement. Les plus âgés de nos contemporains se souviennent du temps où les prairies, les céréales, les cultures arbustives — et même les forêts — existaient sur des emplacements aujourd'hui transformés en vignobles. Plus anciennement encore, à la vigne étaient réservés les sols ingrats et les pentes abruptes, difficilement abordables à la charrue.

Il est vraisemblable que la conduite de la vigne, telle que l'a connue la génération qui a précédé la nôtre, lui avait été, sans grands changements, léguée par les siècles passés. Voici, en tout cas, en quoi elle consistait :

Conduite et culture de la vigne antérieurement au phylloxéra

« Tant (1) en raison de la configuration très accidentée du sol que de la coutume locale, la vigne était plantée très serrée, à raison d'au moins 10.000

(1) Géo Borel, Monographie du vignoble de Rondillon, à Loupiac (Gironde). Ed. de la « Revue Méridionale », 1924, Bordeaux.

pieds à l'hectare, et sans considération d'alignement, *en foule*. Du reste, le remplacement des manquants, habituellement fait par provignage, aurait suffi à détruire la symétrie de la plantation, si les ceps n'avaient été systématiquement intercalés pour rompre, sur les pentes, les eaux torrentielles.

« Les façons normales étaient données exclusivement à la bêche, assez superficiellement, au nombre de trois par an. La première nommée en gascon *hudi* ou *descaula*, consistait à déchausser les ceps ; la seconde, *majesca*, rapprochait la terre du pied de la vigne. Comme l'indique son nom, c'est la façon que l'on exécutait au mois de *may*. Un vieux dicton local confirme cette signification :

Hudis quan boudras,
En may majesqueras.

« Dans les sols très argileux, retenant longtemps l'humidité, cette seconde façon était souvent retardée. La troisième, *acaula*, avait pour but de remonter la terre assez haut autour des ceps, en creusant autour d'eux des rigoles pour favoriser l'écoulement des eaux pluviales, pendant l'hiver. Cette dernière façon était parfois précédée du travail sur place des cavaillons pour les débarrasser des herbes adventices. On l'appelait *tressa*.

« Chaque cep était pourvu d'un long tuteur, en bois de pin, ou carrassonne, autour duquel on attachait les sarments, au fur et à mesure de leur croissance. Ce travail, dit *levage*, ainsi que l'*épamprage*, ou enlèvement des gourmands sur le vieux bois, était confié aux femmes.

« En dehors de la taille annuelle, du remplacement des tuteurs ou *sécaillage*, du *liage* des ceps au tuteur et des trois bêchages, les soins du vignoble comportaient le *remontage des terres*, qui se pratiquait à dos de mulet et aussi au moyen de corbeilles transportées sur leur tête par des femmes et des enfants. »

Tous ces travaux étaient exécutés à l'entreprise, à *prix-fait*, par des ménages de vignerons, soit petits propriétaires eux-mêmes et louant aux voisins une partie de leur temps, soit valets gagés à l'année, dans les domaines plus importants.

Les vendanges, au cours du XVIIIe siècle, se faisaient déjà avec grand soin, en *triant*, c'est-à-dire en cueillant successivement les grains les plus mûrs, atteints par la pourriture noble et *rôtis* lorsque la température de l'automne s'y prêtait. La cueillette durait toujours très tard. En 1752, elle commença vers le 10 novembre seulement, pour se terminer à la fin du mois.

La quantité récoltée était fort variable. Elle était fréquemment diminuée, au printemps, par les gelées blanches, et, en été, par les orages de grêle ; mais il n'était pas question de dégâts commis par les insectes et les champignons. Seul, le ramassage à la main des escargots, au début de la végétation, exigeait quelque main-d'œuvre saisonnière.

L'encépagement d'autrefois

Vers le milieu du XVIIIe siècle, il existait un grand nombre de cépages et un plus grand nombre de dénominations, les plus répandus étant connus sous des noms différents pour un même cépage.

L'intendant de Guyenne, Dupré de Saint-Maur, entreprit de mettre un peu d'ordre dans cette confusion. Il créa, dans les fossés de la ville de Bordeaux, une pépinière destinée à recevoir des échantillons de tous les plants, qu'il essaya de se procurer par l'entremise des subdélégués de la sénéchaussée et de ses collègues des autres provinces. Il en vint de Bourgogne et de Champagne. Les envois de plants étaient accompagnés de bordereaux indiquant non seulement le nom des cépages, mais encore leurs principaux attributs (1).

On ne compte pas moins d'une quarantaine de noms pour les seuls cépages blancs cultivés dans la région qui nous occupe. La plupart sont, d'ailleurs, considérés, par leurs expéditeurs eux-mêmes, comme insuffisants, pour des motifs divers. Parmi ceux qui sont le mieux appréciés, on relève plusieurs variétés de *Sémillon* (S. mol, S. croquant ou crucillant) et également plusieurs variétés de *Sauvignon*.

La *Clairette* (donnée sous plusieurs noms, mais reconnaissable dans les descriptions, grâce au caractère bien tranché de ses feuilles et des fruits) ; la *Muscadelle*, le *Muscadet* (ou Saint-Emilion). Le *Blanc-Auba*, le *Blanc-Verdet*, la *Chalosse*, l'*Enrageat* (ou Folle blanche), le *Béquin* étaient encore en vogue vers 1870 (2), et, quoique à peu près abandonnés maintenant, on en trouverait certainement quelques échantillons dans la plupart des vignobles.

D'autres ont totalement disparu ou ne peuvent être facilement identifiés : le *Rocnalin*, le *Blanc-Doux*, etc. Quelques-uns ont succombé sous les premières atteintes de l'Oïdium ; mais c'est le Phylloxéra qui, en attaquant la plante à sa racine même, a provoqué le rajeunissement intégral du vignoble et ouvert une ère nouvelle.

GEORGES BORD,

Correspondant de l'Académie d'Agriculture,
Membre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

(*A suivre.*)

OBSERVATIONS SUR UNE SOLUTION DEFINITIVE DES CRISES VITICOLES

La Sagesse des Nations dit que de la discussion jaillit la lumière. Il me semble que dans le cas présent, l'obscurité se fait plus intense.

M. JACQUES-PAUL voudrait prendre comme base d'un statut du vin à élaborer un blocage, qui n'est que le contingentement démodé, et il juge comme secondaires tous les autres moyens qui peuvent concourir à assurer la stabilisation des prix de vente. Or, comme je considère que le blocage, vu sous l'angle cher à M. Jacques-Paul, est une atteinte à la liberté individuelle et au droit de propriété, je ne voudrais le voir venir qu'en dernier lieu, s'il n'y a pas possibilité de mieux faire, et, dans tous les cas, le dégager de cette nébulosité qui

(1) Bibliothèque de la Ville de Bordeaux. Manuscrit N° 561.
(2) Aug. Petit-Laffite, La Vigne dans le Bordelais, Paris, 1868, J. Rothschild, éd.

cache un moyen de domination de la Viticulture méridionale sur le reste de la Viticulture française. Je m'expliquerai plus clairement en reprenant les points controversés.

1° Je ne puis admettre que je sois obligé de mettre en réserve ou de distiller une fraction de mon vin, après avoir peut-être payé un surcroît d'impôts de 80 et même 160 francs par hectolitre pendant que les Portugais, les Espagnols, les Italiens, les Grecs, et même les Roumains pourraient vendre à ma porte toutes les quantités qu'ils désireraient en payant 55 francs de droits de douane.

C'est dire que pour protéger le vin français, on ferait une loi destinée à favoriser spécialement la vente des vins étrangers !... Ce serait un comble !...

Français, ne produisez pas de vin, vous pourriez gêner la vente des vins étrangers, qui permet aux industriels d'obtenir des tarifs de douane avantageux pour leurs produits destinés à ces pays producteurs de boisson.

M. Jacques-Paul rejette la paternité des 500 hectolitres, et dit : c'est le projet gouvernemental qui l'a émise et nous ne l'avons, pour notre part, acceptée, *bien que contraire à l'équité*, qu'en raison des facilités qu'elle paraît devoir apporter au vote du projet par le Parlement.

La question ainsi posée n'est plus discutable.

Tous les Députés sont supposés faire front contre l'Algérie ; ses défenseurs sont peu nombreux, elle succombera, car c'est bien elle qui est visée par cet article conjugué avec celui des 5.000 francs par hectare.

Et notez bien, Monsieur Jacques-Paul, que je suis de votre avis sur la nécessité de limiter le développement de la viticulture algérienne, dans son intérêt même, mais par des moyens *équitables*.

La portée des 5.000 francs d'impôt par hectare a été étudiée à fond. Le Midi, qui seul à première vue, pouvait en souffrir, n'en sera nullement gêné, il y a de nombreux moyens pour tourner cette difficulté, mais pour l'Algérie, pays neuf, elle devra en supporter toutes les conséquences ; l'arrêt des plantations nouvelles sera complet, et, je crois bien inutile de prévoir la possibilité de doubler le chiffre d'impôts ; d'ailleurs, l'article 2 prévoit une taxe annuelle de 5.000 francs et comme il faut compter trois ans de mise en production, l'établissement de la vigne aura déjà été grevé d'un excédent de dépenses de 15.000 francs. C'est donc un amortissement annuel de 15.000 francs, et non de 500, plus 5.000 fr., soit en totalité une surcharge annuelle de 6.500 fr., ce qui dans le cas d'une production de 200 hectolitres à l'hectare, correspond à un prix de revient de plus de 220 francs. Je ne pense pas qu'il y aurait un viticulteur qui voudrait courir la chance de faire une plantation dans ces conditions, à moins d'avoir perdu la raison.

2° Je ne puis pas me rendre aux raisons de M. Jacques-Paul sur ce point.

Il est connu que les départements méridionaux ont encépagé presque tous les terrains susceptibles de l'être, qu'ils ont fait descendre la vigne des coteaux dans les plaines, et, qu'au contraire, les autres départements ont aux environs de un million d'hectares plantés en vigne en moins qu'avant la crise phylloxérique ; alors ce projet de loi devrait restreindre les droits de plantation de ces

départements qui ainsi seraient sacrifiés pour consolider la situation acquise par le Midi. C'est pour cela que je disais que le freinage, pour être équitable, devait s'appliquer aux productions des vignes anciennes comme des vignes nouvelles. Mais ce n'est évidemment pas l'intérêt, au-dessus de tous les autres, des grands viticulteurs.

On pourrait, à la vérité, prétendre qu'en vertu de l'article 2, plein de ressources, tous les sols qui portaient autrefois de la vigne phylloxérée, peuvent être librement replantés en plus des surfaces prévues, mais alors, la loi serait de nul effet.

3° Je ne puis pas accepter librement les impôts exceptionnels et spéciaux qui n'affectent qu'une fraction d'une catégorie de citoyens, parce que ce procédé dérive des conceptions bolchevistes qui n'ont la sympathie de personne, exception faite des anormaux.

C'est précisément dans l'atteinte des seuls vignobles neufs que réside l'injustice ; l'intérêt général de la collectivité est que toutes les vignes soient également frappées, mais je le répète, ce n'est pas celui des grands Magnats de la viticulture méridionale.

4° M. Jacques-Paul trouve parfaitement équitable que celui qui produira des vins normaux de 10°, soit frappé à l'égal de celui qui fera du mouillage et du foisonnement avec des vins de 5 à 6° parce que ce dernier est bien assez puni par la difficulté qu'il aura à conserver ce mauvais produit !...

La meilleure mesure moralisatrice de la production serait, à mon avis, de rendre impossible la fabrication ou la vente de vins défectueux en interdisant la circulation de ceux que la vigne ne produit pas normalement dans le Midi, c'est-à-dire de 9° minimum d'alcool, avec possibilité de compenser les effets des saisons irrégulières par le vinage en franchise à la cuve.

5° Je crois que M. Jacques-Paul se fait une idée exagérée des fraudes que pourraient entraîner les moûts concentrés. Le prix en sera assez élevé pour que tout abus soit rendu impossible, d'ailleurs, ils ne circuleraient qu'en payant les droits correspondant au vin de 10° qu'ils pourraient donner par fermentation avec la proportion d'eau convenable. Ne seraient exceptés de ce droit que les concentrés vendus en pots de 1 à 5 kilogs, à l'état de gelée, pour la consommation à l'égal des confitures.

Les moûts pourraient trouver, dans quelques années, un gros débouché sous cette forme, et l'Algérie devrait écouler une fraction notable de sa production dans sa population arabe, d'autant plus que cette gelée pourrait être utilisée pour confectionner d'agréables boissons.

6° Je n'ai pas eu l'intention d'étudier les moyens d'empêcher le sucrage clandestin, mais le vin ne peut circuler qu'avec une pièce de régie, il pourrait en être de même pour le sucre, avec large maximum de consommation par tête. C'est un moyen.

Si le Gouvernement demandait à nos chimistes de découvrir le corps inoffensif qui, ajouté au sucre en décèlerait la présence, ils auraient vite trouvé une autre deuxième solution élégante.

En résumé, je ne trouve pas que M. Jacques-Paul ait réfuté victorieusement aucune des objections que j'ai faites dans le Numéro 1904 de la *Revue de Viticulture*, et je pense que le projet de loi est une erreur très grande.

Je m'abstiens d'analyser chacun des articles, il me faudrait tout un numéro de notre aimable Revue, car les anomalies, les erreurs, les impossibilités d'application, les conséquences financières du genre de celles des pools canadiens et du stockage des blés aux Etats-Unis, du café au Brésil, l'armée d'employés nouveaux qu'il faudrait créer rendent ce projet une merveille d'incohérence, après tout compréhensible, parce qu'il a été rédigé par des bureaux qui n'entendent de la vigne que le nom, mais devraient, je pense, donner satisfaction à certaines personnalités qui auraient su user de stratagème pour l'imposer.

Je dirai, à l'inverse de M. Jacques-Paul, que, de l'avis de la grande majorité des viticulteurs, il convient de baser le statut du vin ;

1° Sur un droit de douane qui doit protéger efficacement la culture de la vigne, et qu'il ne soit plus admis de permettre l'importation d'un vin étranger moyennant un droit de douane de 55 francs, quand ce même pays étranger taxe les nôtres à 150 francs l'hectolitre.

2° Sur une organisation de publicité pour le développement de la consommation du vin en France et à l'étranger, pour la lutte contre les eaux minérales, génératrices des dilatations d'estomac, pour lesquelles le syndicat des producteurs dépense 50 millions de francs par an pour essayer de supplanter le vin, sans qu'on lui fasse de réplique ; pour organiser une croisade contre les hôtels et restaurants à régime sec jusqu'à obtenir, si besoin est, une taxe de luxe spéciale pour tout restaurant et hôtel, ne comprenant pas 75 centilitres de vin, de cidre ou de bière dans le prix d'un repas, une déduction sur le prix étant prévue en faveur des personnes qui n'usent pas de boissons fermentées.

Il faut un budget important à cet organisme nouveau.

Il est bien établi que les contribuables algériens ne paient que 40 à 50 % des impôts qui grèvent ceux de la Métropole, de plus, la main-d'œuvre y est plus abondante et moins chère, le climat favorise la culture de la vigne qui produit une moyenne supérieure de 15 hectolitres environ à l'hectare à celle de la France continentale. Si ces dernières conditions ne doivent pas entrer en ligne de compte pour motiver un impôt spécial, elles montrent du moins que cet impôt pourrait être facilement payé sans être une cause d'infériorité pour la production africaine, mais la première demande, en toute justice, un correctif pour rétablir l'égalité fiscale entre ces deux fractions de la production française et une taxe de 10 à 15 francs par hectolitre importé ne serait pas exagérée. Elle serait versée au compte spécial de publicité qui pourrait recevoir encore 4 francs par hectolitre de vin vendu en France. On réunirait ainsi une somme de 300 millions de francs au moins qui, employés judicieusement, ferait augmenter considérablement l'exportation et la consommation intérieure.

3° La réduction à 9 francs des droits de circulation, dont 5 francs pour l'Etat et 4 francs pour la caisse de propagande.

4° Réduction des frais de transport par chemin de fer à parité des autres produits agricoles.

5° Retour à la libre distillation qui serait le véritable facteur d'absorption des excédents de récolte par le rétablissement du vinage à la cuve, jusqu'à un maximum de 11° pour les vins rouges, et de 12° pour les vins blancs.

Tout viticulteur, cidrier ou cultivateur d'arbres fruitiers pourrait produire librement de l'alcool de vin, de cidre ou de fruits sous la seule condition d'en donner avis à l'administration qui en délivrerait reçu contre paiement, par le déclarant, d'une somme de 100 francs, s'il a récolté 100 hectolitres de vin ou moins. Ce droit serait augmenté de 50 francs par 100 hectolitres ou fraction de 100 hectolitres produits en sus.

Cette liberté de distillation n'occasionnerait certainement aucune perte au Trésor, car les droits actuels seraient maintenus, et, plus de facilités de production s'accompagneraient inévitablement d'un développement de transaction ; les fraudes seraient aussi faciles à réprimer qu'avec la législation actuelle, et en tous cas, si une petite proportion de la production pouvait, dans un court rayon du producteur, échapper aux droits, la perte serait compensée par ceux supplémentaires payés pour l'inscription des distillateurs.

Les industries de distillations ne pouvant pas être considérées comme des viticulteurs, resteraient soumises à la loi actuelle.

6° Suppression des piquettes et vins de deuxième cuvée, ainsi que le droit de mouillage des cidres à la cuve. Ces privilèges ne constituent pas des droits que l'on puisse mettre en comparaison avec ceux inhérents à la propriété que l'on propose cependant de restreindre, d'une manière injuste et abusive.

7° Tout exploitant doit rester libre de produire et de boire le vin qu'il lui plaît, mais non d'abuser par la mise en vente d'une qualité de produit qui nuit à tous les producteurs, et, c'est le cas d'invoquer l'intérêt supérieur de la collectivité qui demande la suppression des petits vins et des vins anormaux. Le seul moyen qui puisse atteindre sérieusement ce mal, qui a pour origine le mouillage, est de limiter le droit de circulation aux seuls vins que la vigne produit normalement dans chaque grande région, en fixant un minimum de degrés de, par exemple : 10 pour l'Algérie, 9 pour le Midi et 8 et 7 pour les autres régions, ces chiffres de degrés pouvant d'ailleurs toujours être obtenus par le sucrage avec des moûts concentrés ou par le vinage en franchise à la cuve ; dans tous les cas, les vins devront répondre à la somme : alcool plus acide égale au moins 12,50.

8° Liberté pour tous les viticulteurs de faire choix du cépage qui lui convient le mieux : Hybrides Producteurs directs y compris. Cependant, il faut reconnaître que l'interdiction de planter des hybrides américains : Noah, Othello, Clinton, etc..., ainsi que le plus grand nombre des hybrides franco-américains serait une chose désirable. Les décisions à prendre pourraient être confiées à une Commission de Viticulteurs en Hybrides.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines,
Propriétaire-Viticulteur.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole des Pyrénées-Orientales (E. G.). — Vœu de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault, relatif à la concentration des moûts de raisins. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les sommets élevés des Cévennes sont encore recouverts de neige et le mistral qui a soufflé violemment pendant quelques jours était froid. La température s'est pourtant sensiblement radoucie cette semaine et le soleil est chaud. On ne peut même pas le supporter aux abris. Aussi la végétation commence à partir et les amandiers sont en fleurs avec un retard d'un mois sur les années à hiver doux.

Le sol est sec et très dur en certains endroits. Le vent sec qui a soufflé pendant plus d'une semaine, a évaporé le peu d'humidité qui se trouvait à la surface du sol, à la suite de rares et très courtes pluies fines.

Le mois de février qui doit être pluvieux a été très sec cette année.

Quelle différence avec l'hiver 1929-1930 où les pluies continuelles et abondantes ont empêché d'effectuer tous les travaux de la campagne.

La sécheresse que nous subissons, si elle ne devient pas excessive, sera probablement un bien pour notre viticulture qui a été envahie par le Mildiou l'année dernière.

Les germes de ce cryptogame ou spores qui existent dans les feuilles mortes, les sarments et sur beaucoup de débris de végétaux, qui sont à la surface du sol, se seraient encore développés en grande quantité, si nous avions eu de l'humidité.

Les travaux de la campagne sont très avancés ; et les vignes si recouvertes d'herbes et de mauvaises plantes l'année dernière, sont très propres en ce moment.

Aussitôt que la température deviendra plus douce, il sera bon de greffer, en fente, les porte-greffes un peu vigoureux et forts ; ceux de deux ans surtout, qui n'ont pas pu être greffés l'année dernière, à cause de l'eau qui a séjourné pendant des mois entiers à la surface du sol de certaines vignes.

Si on ne greffe pas ces plants vigoureux au début de mars, il faudra les décapiter quelques jours avant le greffage, pour laisser écouler la sève trop abondante qui empêcherait la soudure de se produire.

On pourra commencer la taille des oliviers qui devra être terminée au moment de la floraison des vignes.

Le mauvais temps n'a pas fait chômer les ouvriers agricoles pendant cet hiver ; aussi les travaux se sont effectués régulièrement et la main-d'œuvre n'a pas fait défaut. Bientôt même, on pourra trouver facilement de la main-d'œuvre dans les villages, en attendant les sulfatages et les soufrages.

Nous espérons bien que nous n'aurons pas besoin de sulfater aussi souvent que l'année dernière.

Dans la commune de l'Aude, qui a donné naissance en 1907, au grand mouvement de protestation viticole dirigé par Marcelin Albert, à Argelliers, les ouvriers agricoles se sont mis en grève le 24 courant et le chômage était général le 25, sous prétexte d'augmentation de salaires.

Le moment est mal choisi, et cette grève est vouée à un échec certain. Ce sont probablement quelques communistes ou extrémistes qui ont déclenché le mouvement afin de le faire coïncider avec les manifestations projetées à Paris le 25.

Les ouvriers sages et consciencieux feront bien de ne pas se laisser entraîner par les quelques meneurs qui vivent à leurs dépens et ont un intérêt personnel à entretenir l'agitation.

Que ces ouvriers soient bien contents de ne pas être congédiés par les propriétaires viticulteurs qui ne peuvent pas vendre leur récolte.

Malheureusement, peut-être un jour qui n'est pas loin, un grand nombre d'ouvriers agricoles pourraient bien être mis au chômage d'office.

Marchés vinicoles et défense du Vin. — La physionomie de nos marchés vinicoles ne change pas. Beaucoup de viticulteurs et peu ou pas d'acheteurs. Il y a encore plus de calme que les semaines précédentes. On cote pourtant dans tous les marchés.

A Montpellier, la Chambre de Commerce a adopté une nouvelle cotation. Elle classe les vins en trois catégories : mais les cotations sont un peu fantaisistes, et ne reposent pas sur les ventes effectuées, comme cela se pratiquait dans les années où les transactions étaient suivies.

La Commission de cotation de la Chambre de Commerce de Montpellier a coté cette semaine : vin rouge, 3e choix, 14 à 15 fr. 50 le degré, 2e choix, 15 fr. 50 à 17 fr. le degré ; 1er choix, 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, suivant qualité, couleur et situation de la cave. Toujours nu, pris à la propriété, paiement comptant.

Dans les principales gares de notre région, on voit des files de wagons-réservoirs en chômage ; aussi, on loue ces wagons à raison de 1 fr., 1 fr. 25, 1 fr. 50 l'hecto-voyage.

Nos ports de la Méditerranée continuent à avoir leurs quais encombrés de fûts (demi-muids) pleins de vins de Tunisie, d'Algérie, d'Espagne, de Grèce et même d'Italie.

La Grèce nous envoie surtout des vins blancs mistelles ou vins de liqueur qui concurrencent nos vins blancs du Midi bien constitués, pour faire des vins de liqueur ou des mistelles.

Dans les marchés, on ne cote pas les vins blancs à cause de la rareté des transactions à la propriété. Pourtant, il se consomme assez de vins blancs dans les hôtels-restaurants et les cafés-débits de Paris et des régions de consommation.

Ces vins blancs proviennent des pays étrangers ou de vins rouges dérougis. On ne devrait tolérer la vente que des vins blancs provenant de raisins blancs.

C'est le dérougissement des vins rouges, qui, donnant des vins blancs acides et inférieurs, a discrédité les vins blancs et fait ralentir la consommation.

En ce moment, le viticulteur méridional attend avec assez de calme et de patience la reprise des affaires. Il reste optimiste, malgré de sérieux avertissements, et croit en général, à une hausse des cours. On fait tellement de raisonnements sur les journaux politiques locaux et dans les conversations particulières, que le brave viticulteur finit par croire ce qu'on lui dit ; même, beaucoup de gros viticulteurs qui fréquentent les villes.

Nous sommes heureux de ce bon esprit qui règne dans nos campagnes et souhaitons que les espérances se réalisent, même s'il se produit une bonne sortie de raisins et l'absence de gelées blanches.

Les gelées seront peut-être moins à craindre cette année, parce que la végétation est très en retard.

La propagande pour le vin que la C. G. V. a trop négligé de faire, semble prendre tournure.

Après le programme que nous avons esquissé du Comité International qui a son siège à Nîmes, nous avons vu partir le lundi 23 février de Béziers, un train routier de propagande du vin qui va accomplir une tournée dans le Centre, le Nord et l'Est de la France.

Sur les parois extérieures des auto-camions qui composent ce train, on a tracé des dessins et écrit des devises : « A la gloire de notre bon vin du Midi ! »

Cette ingénieuse propagande par train routier est organisée par le Comité de propagande du vin de Béziers.

Nous sommes certains que ce moyen de faire connaître les bons vins du Midi et de France, produira de meilleurs résultats pour la consommation, que

les tracasseries sur la contenance des bouteilles, et la maladresse de certains agents de répression des fraudes, chez les débitants de vins.

Au moment où les contribuables font leur déclaration d'impôt sur le revenu, nous appelons l'attention de MM. les Parlementaires et du Gouvernement sur le manque de clarté des méthodes à suivre pour faire la déclaration du bénéfice agricole forfaitaire.

Nous avons reçu de nombreuses visites à notre bureau, pour nous demander d'expliquer le mécanisme de cette déclaration.

Il nous semble qu'on aurait pu faire quelque chose de plus simple. Ce doit être quelque mathématicien qui a rédigé le règlement d'administration publique.

Quand fera-t-on quelque chose de pratique en France ?

Quatre députés, MM. François Gaumet, Maurice Besnard, Ferron et Legros viennent de déposer sur le bureau de la Chambre des Députés, un amendement au projet de loi, fixant les coefficients applicables en 1931 pour l'évaluation des bénéfices agricoles, en matière d'impôt sur le revenu.

Cet amendement tendrait à ramener à 1, le coefficient relatif aux vignobles.

L'agriculteur, le viticulteur, au lieu de lui faire faire des calculs compliqués et très souvent incompréhensibles pour lui, préférerait qu'on lui indique simplement par quel coefficient il faut multiplier le chiffre du revenu porté sur les feuilles d'avertissement au lieu de cette explication embrouillée et compliquée de l'Administration :

« Le bénéfice forfaitaire de l'exploitation agricole est obtenu, en appliquant à la valeur locative majorée de 50 % des terres exploitées au 1er janvier de l'année précédente, le coefficient fixé par la loi. Pratiquement, on obtiendra la valeur locative majorée à laquelle le coefficient doit être appliqué, en multipliant le revenu imposable figurant sur l'avertissement, par 1,25 ou encore en multipliant le revenu cadastral figurant à la matrice des propriétés non bâties, par 1,875. »

Ne trouvez-vous pas que cela manque de clarté ? C'est même compliqué et long pour le contrôleur, s'il veut vérifier. — E. F.

Situation viticole des Pyrénées-Orientales. — Favorisés par une température clémente, les travaux de labour et de déchaussage, partout activement poussés, continuent, ainsi que les fumures, de recevoir les meilleurs soins.

A une série presque ininterrompue de journées printanières, a succédé une période de vent du Nord, qui souffle encore avec violence, provoquant par intermittences, avec quelques giboulées, des averses de courte durée, jusqu'ici insuffisantes.

Les dernières réserves d'humidité tendant à disparaître, la pluie devient souhaitable, avant que la terre se dessèche trop, et parce qu'indispensable pour la dissolution des engrais et un débourrement normal.

Nos montagnes du haut arrondissement ont, depuis quelques jours déjà revêtu leur blanche parure, qui s'étend de plus en plus, sans cesse uniformisée par les abondantes chutes actuelles de neige.

En Cerdagne et au Capcir, l'épais manteau d'hermine qui recouvre le sol fait la joie et les délices des fervents des sports d'hiver, toujours très nombreux à Font-Romeu.

Il règne en ce moment peu d'activité sur notre marché, les affaires traitées étant plutôt rares.

Les qualités supérieures sont surtout demandées.

Quant aux prix de 15 fr. 50 à 18 francs le degré, qui représentent les cours du jour, ils ne sont guère dépassés.

Beaucoup de propriétaires détenteurs de bons vins ont eu l'occasion, à diverses reprises, de se rendre compte de la non concordance des cotations indiquées par certains journaux — et par certains groupements agricoles — avec les prix offerts par les acheteurs.

Ce qui soulève de leur part des plaintes assez vives, en tout cas, justifiées, semble-t-il.

Le Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales a dernièrement procédé au renouvellement de son Bureau, dont voici la composition actuelle :

Président : M. Henri Carcassonne ;
Vice-présidents : MM. Jean Gony, et J. de Saint-Jean ;
Secrétaire général : M. le Dr Do ;
Trésorier : M. le Dr Foxonet ;
Trésorier adjoint : M. Charles de Lamer. — E. G.

Vœu de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault, relatif à la concentration des moûts de raisins. — Dans sa séance du 20 janvier, après une très intéressante communication de M. Pasquet, secrétaire général, l'Assemblée a voté le vœu suivant :

« La Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault,

« Considérant : 1° que la sécurité de la viticulture ne peut être obtenue que par un équilibre harmonieux et constant entre la consommation et la production organisée ;

« 2° Que le volume de la production des vins qui, annuellement, est offert à la vente, tant en France qu'en Algérie, ne doit pas sensiblement dépasser les besoins annuels moyens, et que c'est ce volume, tant à la récolte qu'à la vente, qui détermine les prix, c'est-à-dire la valeur marchande du vin ;

« 3° Qu'en année d'abondance, il est indispensable d'appliquer les moyens de retenir ou de faire disparaître les excédents qui risqueraient de ruiner tous ceux — propriétaires et ouvriers agricoles — qui vient de la vigne, par suite d'un abaissement du prix de vente de l'hectolitre de vin bien au-dessous du prix de production, aussi bien en plaine qu'en coteau, en France qu'en Algérie ;

« 4° Qu'il est urgent d'empêcher toute plantation nouvelle de vignes sur des terres qui n'ont pas encore produit, plantations qui n'ont d'autres raisons qu'une spéculation financière, entreprise le plus souvent par de puissantes sociétés et qui auront pour conséquence de ruiner la moyenne et la petite propriété ;

« 5° Qu'il est essentiellement recommandable et prudent de ne fournir aux consommateurs que les vins de très bonne qualité, répondant à un goût, et dont le prix d'achat ne soit pas prohibitif pour lui ;

« 6° Que le blocage, le contingentement, l'aménagement du marché prévus par des projets de lois en préparation doivent avoir au moins pour corollaire, sinon comme mesure préalable, la limitation de nouvelles plantations et la restriction de l'entrée des vins exotiques ;

« Emet le vœu : que chaque année, vers le 15 août, le Gouvernement, par un décret pris en commun par les ministres de l'Agriculture, des Finances, du Commerce, fixe la quantité de vin qui sera autorisée à sortir des chais des récoltants, tenant compte des probabilités de récoltes tant en quantité qu'en qualité ;

« Que la quantité réservée puisse être concentrée pour la production de sirop de raisins frais ; sans aucun obstacle fiscal, quand l'opération aura lieu dans la cave du récoltant ou dans une coopérative de vinification légalement constituée (loi du 5 août 1920) ;

Que la chaptalisation des vendanges avec les sirops de raisins frais aurait pour résultat certain de :

« 1° Réduire les volumes des productions dans les limites commerciales de l'offre et de la demande ;

« 2° D'augmenter la richesse alcoolique et toutes les autres qualités gustatives et organoleptiques et, par suite, la valeur marchande ;

« 3° De respecter de la façon la plus heureuse et la plus équitable le nombre de degrés alcool produit par la vigne, sans pouvoir l'augmenter, contrairement à ce qui se produit avec la saccharose utilisée en chaptalisation, qui accroît la production de 1 degré par 1.800 grammes de sucre ajouté ;

« 4° Qu'il est plus logique d'ajouter à la vendange du sirop de raisin pour faire du vin naturel ;

« 5° Que soit fixé de la même manière un degré minimum à imposer à tous les vins de France et d'Algérie, en tenant compte des grandes régions viticoles et de leur faculté de production en raison du climat, soit par exemple 8 degrés minimum pour le Centre, 9 degrés pour le Midi et 11 degrés pour l'Algérie ;

« 6° Que cette fixation d'un degré minimum étant admise pour les vins destinés à la vente, la chaptalisation au sirop de raisin soit autorisée dans toute la France et l'Algérie. Que la loi autorisant certaines régions à sucrer leurs vendanges avec du saccharose soit conservée, mais que soit augmenté le droit supplémentaire de 100 francs par 100 kilogr. de sucre, pour être porté à 300 fr., de façon à établir une égalité de prix de revient entre le degré alcool-vigne et le degré alcool-sucre ;

« Que soient prises les mesures les plus rigoureuses contre la plantation de terres n'ayant jamais porté de vignes.

« Que soient exonérés de toutes charges fiscales : taxes, impôts, octroi, etc., les sirops allant en confiturerie ou à l'exportation (étranger et colonies), et puissent circuler librement en France par vases ou bacs d'une capacité de 10 litres minimum. »

Bibliographie

Le Fermier en auto, par R. Champly, Mécanicien-Electricien. Un volume 12 × 19, de 210 pages, avec 122 figures dans le texte. Prix : 12 fr., franco : 13 francs. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Cet ouvrage pourrait être également intitulé *L'Automobiliste commençant*, il a pour but, en effet, d'initier les débutants au mécanisme, à la conduite et aux petits secrets de l'automobilisme.

Voici un résumé succinct de la table :

Signaux de route. Fonctionnement du moteur à explosion. Soupapes, leur entretien. Lancement du moteur. Carburateur. — Gazogène. Allumage des gaz. Cylindre encrassé. Auto allumage. — Graissage du moteur. Refroidissement des cylindres. Mauvais refroidissement. Pendant les grands froids. — Echappement silencieux. — Châssis et direction. — Les freins. Graissages divers. — Services électriques. — Les pannes. Pannes dans les services électriques. — Démontage et remontage. Le garage. Lavage et nettoyage. — Outils et accessoires. Pneumatiques. — Départ. Route. Arrêts. Circulation sur les voies publiques. Accidents. Les assurances. — Les formalités administratives. On voit que cet ouvrage très complet rendra de grands services comme ses devanciers du même auteur. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie Agricole.

L'Almanach illustré de l'Agriculture Nouvelle pour 1931.

L'Almanach Illustré de l'Agriculture Nouvelle pour 1931 vient de paraître.

Ce recueil apprécié par ses nombreux lecteurs constitue, sous une forme réduite, une véritable petite encyclopédie rurale qui correspond à un réel besoin. Aucune des questions qui intéressent les habitants des campagnes, ainsi que ceux des villes qui possèdent le moindre jardin, n'a été oubliée. Peu de phrases, beaucoup d'idées, une foule de renseignements sur l'agriculture, l'élevage du bétail, l'horticulture, la basse-cour, le rucher, le matériel agricole, l'économie rurale et ménagère, la jurisprudence, etc., etc...

Mais *l'Almanach de l'Agriculture Nouvelle* ne contient pas que des rubriques sévères. Il a voulu, suivant l'antique et excellent précepte, joindre l'agréable à l'utile. Aussi a-t-il fait une bonne place aux distractions à la campagne, chasse et pêche, et il contribuera à la joie du foyer par ses contes et récits campagnards.

Ce recueil, de 256 pages illustrées de 294 photographies et dessins, est en vente partout au prix de 4 francs (franco poste recommandé : 5 francs, à l'administration, 18, rue d'Enghien, Paris 10e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1rs Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1ros côtes, de 650 à 725 fr. Mâconnais, 580 à 630 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de » à » francs, pas d'affaires. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 10 fr. 25 à 11 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., à 1.150 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, à 1.280 fr.

Midi. — *Nîmes (2 mars 1931).* — *Cote officielle :* Vins inférieurs, de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Vins rouges, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 985 à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 950 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 572 fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (24 février). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers (28 février). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er mars 1931, 17 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (28 février 1931). — 16 à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (28 février). — Récolte 1930, quelques achats de 16 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 270 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 240 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 400 fr. ; B.-Rhin, 300 à 360 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 175 fr. 50 à 177 fr. 50; orges, 88 fr » à 93 fr.; escourgeons, 63 fr. à 72 fr.; maïs, 76 fr. » à 82 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 76 fr. à 77 fr.; sarrasin, 82 fr. » à 88 fr.; avoines, 72 fr. » à 90 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 86 fr. 17 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 33 à » ». Chicago, 73 fr. 93. — Sons, 50 fr. à 53 fr. — **Recoupettes**, de 33 à 48 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 320 à 450 fr. — Hollande commune, de 100 à 140 fr.; jaune ronde, de 78 fr. à 82 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 110 fr. à 130 fr.; Saint-Malo, 80 fr. à 95 fr.; Rose, 125 fr. à 135 fr. Sterling, de 115 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 140 fr. à 175 fr.; paille de seigle, 140 fr. à 175 fr.; luzerne, 280 fr. à 310 fr.; foin, 265 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 490 à 510 fr.; trèfles violet du Midi, de 450 à 480 fr.; Féveroles, de 98 à 102 fr.; luzerne, de 600 à 880 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 188 fr. » à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. » à 17 fr. ». — Veaux 7 fr. » à 18 fr 50. — Moutons, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. - **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 175 fr. à 320 fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 350 fr. — Citrons, de 300 fr. à 400 fr. — Bananes, de 470 fr. à 675 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 50 à 130 fr. le 100. — Choux-fleurs 200 à 800 fr le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 80 à 100 fr. le cent. — Haricots verts, de 1.200 à 2.600 fr. — Artichauts d'Espagne, de 60 à 80 fr. — Endives françaises, de 250 à 400 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.